



Fiche Technique

DENOMINATION
GALETTES PUR BEURRE BIO

CODE:
396

DATE:
27/01/22



Caractéristiques

Galettes pur beurre, issues de l'agriculture biologique.

DDM : 12 mois. (DDM garantie à réception : 8 mois minimum).

Conditionnement : Sachet de 2 Galettes – Carton de 120 sachets – Poids du sachet : 12,5 g env.

Poids net : 1,5 kg

Conservation : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Fabriquées et conditionnées en France par la Biscuiterie de l'Abbaye – 61700 LONLAY L'ABBAYE

OGM : nous certifions que les produits sont exempts de tout organisme et constituant génétiquement modifiés au sens du règlement 1829/2003/CE, et ceci après avoir reçu pareil engagement de la part de nos propres fournisseurs.

En conséquence, en application du règlement 1830/2003/CE, ces produits ne sont pas soumis à des mentions spécifiques d'étiquetage.

Nous respectons la réglementation en vigueur pour la fabrication et la commercialisation de nos produits.

Liste des ingrédients

Ingrédients : farine de blé*, sucre*, beurre* 25,5%, œufs en poudre*, sel marin, arôme naturel de vanille, poudre à lever : carbonates d'ammonium, poudre de lait écrémé*.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Allergènes

Contient : blé, lait, œufs.

Traces éventuelles de : fruits à coque, soja et graines de sésame.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	2059 kJ/ 491 kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	68 g
dont sucres	25 g
Fibres	1,9 g
Protéines	6,5 g
Sel	0,58 g

Caractéristiques microbiologiques

Germes	Unité	Tolérances	Référence réglementaire
Flore aérobie mésophile 30°C	UFC / g	<10 000	NF EN ISO 4833
Entérobactéries croissant à 30°C	UFC / g	<100	NF V 08-054
Escherichia coli	UFC / g	<10	NF EN ISO 16649-2
Levures	UFC / g	<500	NF V 08-036
Moisissures	UFC / g	<500	NF V 08-036
Staphylococcus aureus	UFC / g	<1	NF EN ISO 6888-2
Salmonella spp	UFC / 25 g	Absence	AES 10/04-05/04
Listeria monocytogenes	UFC / g	<100	AES 10/3-09/00

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP - Biscuits et Gâteaux - 05.2011
Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié : Critères microbiologiques.

Etiquette carton/logistique

120 Rations de 2

Galettes pur beurre, issues de l'agriculture biologique

Ingrédients : farine de blé*, sucre*, beurre* 25,5%, oeufs en poudre*, sel marin, arôme naturel de vanille, poudre à lever : carbonates d'ammonium, poudre de lait écrémé*. *Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et de graines de sésame.*

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeur énergétique : 2059kJ/491kcal - Matières grasses : 21g - dont acides gras saturés : 14g - Glucides : 68g - dont sucres : 25g - Fibres alimentaires : 1,9g - Protéines : 6,5g - Sel : 0,58g.

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



Poids net **1,5 kg**



Biscuiterie de l'Abbaye
61700 Lonlay l'Abbaye - France
www.biscuiterie-abbaye.com

A consommer de préférence
avant le : 17/01/2023

Lot : 22017

C06

Palette Euro 800 x 1200 : 120 caisses par palette - 8 couches de 15 caisses